

LE ECCELLENZE DEI PRODOTTI TIPICI DELLA PROVINCIA DI PISTOIA

La Provincia di Pistoia vanta grandi tradizioni produttive e culturali direttamente legate ad altre risorse territoriali come l'area umida del Padule di Fucecchio, i diversi ed antichi centri storici, le colline del Montalbano e del preappennino nonché al rilevante patrimonio forestale della montagna ed allo stupendo paesaggio offerto dalle colline olivate.

Tutto ciò contribuisce a dare ai nostri prodotti un importante valore aggiunto.

Tra i prodotti tradizionali del territorio pistoiese ci sono i salumi, il vino, il pecorino a latte crudo, i prodotti del sottobosco, il miele e i ben conosciuti confetti e panforte di Pistoia, brigidini di Lamporecchio, la particolare cialda di Montecatini e i prodotti di "nicchia" di estrema qualità.

Siamo convinti sempre più che le produzioni agricole di qualità, con quel grumo di sapori che hanno dentro, e che attengono non solo ai modi della coltivazione ma anche alle caratteristiche del suolo, all'ambiente, alla capacità di manipolarli e trasformarli naturalmente, rappresentino in qualche modo la carta di identità di un territorio.

Allo stesso tempo cresce nei consumatori la consapevolezza che questi piccoli tesori non hanno a che fare unicamente con un "trend" effimero, o una moda, ma conservano dentro di sé il segreto della salute e, quindi, della vita.



IL PECORINO A LATTE CRUDO DELLE MONTAGNE E VALLI DI PISTOIA, è prodotto da famiglie di pastori e casari che fanno pecorini come cento anni fa: portano le pecore in alpeggio, usano caglio naturale e non si sono mai sognati di pastorizzare il latte.

Il latte proviene dalla munta - a volte manuale - delle Massesi, pecore dal pelo nero lucido e dalla testa leggera con profilo montonino e corna scure a spirale. I casari-allevatori producono tre tipi di pecorino: il fresco (che stagiona da 7 a 20 giorni), l'abbucciato (che stagiona almeno 35 giorni) e il pecorino da asserbo (che stagiona due o tre mesi, ma anche un anno). Tutti e tre hanno forma rotonda (i primi due pesano da 1 a 1,8 chilogrammi; il terzo raggiunge anche i 3 chilogrammi). La crosta è liscia, più o meno abbucciata a seconda della stagionatura, di un colore che va dal giallo paglierino al marrone grigio. La pasta è bianco avorio. Per il pecorino fresco, la nota dominante al naso è quella lattea e, in certi casi, si avverte l'erba verde. In bocca è dolce, pastoso, con una vaga sensazione finale di miele amaro. L'abbucciato ha profumi più intensi del fresco, con note che tendono all'animale. Il sapore è più ricco, più complesso, con una lieve sensazione di castagna nel finale. Il pecorino stagionato ha profumi leggermente pungenti, che ricordano il Parmigiano stagionato e ben corrispondenti in bocca, con una vaga nota piccante nel finale e buone sensazioni di pascolo e di fieno.



Si mangia con il pane toscano, con la polenta, con le patate lesse, con le pere e con i necci (frittelle di farina di castagne cotte sui "testi" arroventati sul fuoco).

Non ci possiamo certo dimenticare né della ricotta, né del ravaggiolo e della ricottina, tre golosità che si degustano fresche di giornata e che non si dimenticano per la loro delicatezza ed il ventaglio di profumi che emanano.

IL FAGIOLO DI SORANA

Il Fagiolo di Sorana, presidio Slow Food, è un fagiolo molto piccolo di tipo cannellino, leggerissimo, di pasta omogenea e leggermente schiacciato di un bel color bianco latte con venature perlacee per il "Piattellino bianco" rosso vinato con striature di colore più intenso per l'"Antico Rosso" che ha una forma più cilindrica; il suo pregio sta nella buccia che è sottilissima e nella particolare delicatezza e pienezza del gusto.



Queste qualità, unite ad una grande versatilità degli usi culinari e alla grande digeribilità lo hanno reso un prodotto molto ricercato da grandi chef e gourmets raffinatissimi. Il fagiolo di Sorana ha ottenuto l'I.G.P. che ha riconosciuto e tutelato la tipicità, la qualità e la produzione di questo prodotto profondamente inserito e legato al proprio territorio di produzione che si estende per 660Ha lungo le rive del Torrente Pescia maggiore, nella zona che va da Sorana a Castelvecchio.

In questi luoghi esiste una micro-zona che permette la coltivazione ottimale del Fagiolo di Sorana: terreno alluvionale, esposizione solare, grado di umidità e qualità delle acque hanno creato un mix perfetto che garantisce livelli qualitativi di eccellenza assoluta.

FARINA DOLCE DI CASTAGNE DELLA MONTAGNA PISTOIESE IGP

La zona di produzione della "Farina Dolce di Castagne della Montagna Pistoiese" ricade nella provincia di Pistoia estendendosi su circa Ha 53.767 e comprende i seguenti Comuni: Abetone, Cutigliano, Piteglio, Pescia, Marliana, San Marcello Pistoiese, Sambuca Pistoiese, Pistoia, Montale.

La farina dolce di castagne della Montagna Pistoiese è prodotta con metodi e tecnologie tradizionali tipiche locali, utilizzando seccatoi (denominati metati) e mulini tradizionali situati nell'area di produzione e ottenuta mediante la trasformazione di castagne derivate dalle seguenti varietà: Carpinese o Carrarese, Pastinese, Ceppo, Calarese, Mondolo, Rossolo, Molano, Pego, Nerattina, Pistolese, Brandigliano, Salvana.

In generale tutte le suddette varietà hanno una pezzatura superiore a 100 castagne per Kg e sono tutte adatte alla trasformazione in farina, concorrendo a conferire, ognuna, una particolare caratteristica organolettica; la Carrarese o Carpinese viene riconosciuta come la varietà più dolce e profumata, mentre la Pastinese presenta, in genere, una maggior conservabilità, ma perde velocemente le proprie caratteristiche organolettiche (tanto che raramente viene usata da sola).

La farina dolce di castagne della Montagna Pistoiese presenta consistenza fine sia al tatto che al palato, colore variabile dal bianco all'avorio, sapore dolce con eventuale leggero retrogusto amarognolo e profumo intenso di castagne.

La coltivazione del castagno sulla Montagna Pistoiese ha radici antiche: le motivazioni essenziali sono da rilevarsi nell'estrema povertà di questo comprensorio, dove specialmente in inverno le avverse condizioni climatiche creavano gravi problemi di sopravvivenza.

Il castagno era ed è l'unico albero da frutto coltivabile in maniera estesa, con cure relativamente limitate, capace di offrire una risorsa alimentare completa.

In area pistoiese ha una diffusione così ampia da risultare anomala, infatti lo si trova in una fascia compresa tra i 200 ed i 1000 m s.l.m., sia sull'Appennino propriamente detto che sui rilievi del Montalbano, mentre questa pianta ha un habitat ottimale per la fruttificazione tra i 400 e gli 850 m s.l.m.

Questo è un elemento evidente della sua importanza, importanza valida per la sussistenza almeno sino alla fine della prima metà del XX secolo. Ciò sviluppa accanto alla coltura (perché va evidenziato che in



quest'area il castagno del quale trattiamo è coltivato, pure se endemico) una vera e propria cultura, che coinvolge un'ampia serie di persone ed eventi.

Una volta raccolte, le castagne vengono portate nel metato per l'essiccazione. Il metato è un edificio con pareti e tetto di lastre di pietra, diviso al suo interno in due livelli da un solaio ("graticcio") di legno di castagno sul quale vengono stivate le castagne fresche.

Al centro della stanza al piano terra viene acceso e alimentato costantemente per 40 giorni un fuoco di legna i cui fumi e calore passano attraverso il graticcio e lo strato di castagne.

È fondamentale che la temperatura rimanga costante poiché un calore troppo elevato accelera l'essiccazione delle castagne, con conseguente ottenimento di farina di scarsa qualità.

Una volta essiccate, le castagne vengono stese sull'aia e battute con bastoni di legno per eliminare la buccia, quindi raccolte in sacchi e portate al mulino dove vengono macinate con macine in pietra.

Dopo essere stata ritirata dal mulino la farina viene vagliata, trasportata in azienda e stivata pressandola manualmente in contenitori di legno.

L'impiego di contenitori di legno di castagno consente la giusta traspirazione e, di conseguenza, il compattamento e l'indurimento della farina che diviene un corpo unico; il compattamento mantiene le caratteristiche organolettiche della farina appena macinata inalterate per oltre un anno.

La provenienza esclusivamente locale delle castagne e la tradizionale tecnica di essiccazione nei metati conferiscono alla farina di castagne pistoiese un sapore particolare, mentre la conservazione in contenitori di legno consente un più duraturo mantenimento delle caratteristiche organolettiche.

Anche la particolare manualità e l'esperienza acquisita dai produttori nel tempo influiscono in maniera determinante sulla qualità del prodotto.

Le aziende che nel pistoiese producono farina di castagne sono circa 10, con una produzione complessiva annua di 20 quintali. La quantità prodotta è rimasta pressoché costante negli ultimi anni; non c'è la tendenza all'aumento per la mancanza di attrezzature adeguate.

La maggior parte del prodotto viene destinato alla vendita diretta, il rimanente all'autoconsumo.

Il Museo di Rivoreta espone i tradizionali utensili adoperati dai castanicoltori, come ad esempio i testi per fare i "necci", che si realizzano con l'uso della farina di castagne.

In molte delle manifestazioni locali o feste paesane dei mesi di ottobre e novembre sono sempre presenti prodotti tipici a base di farina di castagne (biscotti, necci, polenta).

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Si fa presto a dire olio d'oliva, non confondiamoci però, l'unico olio che si può chiamare così è l'olio extra vergine d'oliva, quello ricco di qualità nutrizionali, risultato da lavorazioni dove non è stato impiegato "calore nemico" pericoloso per l'olio extra vergine d'oliva.

Le olive colte e non raccattate, selezionate accuratamente, vengono tritate nel frantoio con ruote in pietra di granito, la pasta così ottenuta viene messa in castelli di fiscoli e pressata a freddo. Il mosto ottenuto passa dal separatore che ne elimina la parte acquosa. L'olio grezzo e fragrante viene messo a riposare in grandi orci di terracotta, prima di essere manualmente confezionato ed etichettato.

Le Cultivar maggiormente presenti nel territorio pistoiese sono il Frantoio, il Pendolino, il Moraiolo, il Leccino, il Pignolo, il Morchiaio, il Larcianese sistemate nell'area pedo-collinare in terrazzamenti tramandati dal passato, quando le pendenze cominciano ad essere più elevate. Una tradizione secolare; un olio dai caratteri nervosi e decisi; una varietà di gusto, aromi e sapori infinita. Un vero signore della tavola.



IL VINO

Le colline della Provincia di Pistoia offrono una produzione di qualità e tipicità necessari, oggi, per affrontare i mercati. I terreni e il clima adatti a vitigni con spiccate caratteristiche organolettiche e qualitative, quali il Sangiovese, il Canaiolo nero, il Trebbiano Toscano e la Malvasia del Chianti danno infatti vini rossi a denominazione di origine controllata e denominazione di origine controllata e garantita come il Chianti Montalbano e Colline Pistoiesi ed il Rosso dell'Etruria Centrale, oltre a vini a denominazione geografica protetta ottenuti con moderne tecniche di vinificazione.

La zona del Chianti Montalbano ne è l'esempio migliore. Un vino giovane, brillante, dall'ottima beva, con profumi e sapori interessanti che si abbina bene con primi piatti con salse rosse, insaccati, arrostiti, bolliti con animali di bassa corte, selvaggina e carni rosse alla griglia.

Un altro prodotto delle nostre colline, ottenuto dalla miscellanea di Trebbiano Toscano, Malvasia del Chianti, Canaiolo Bianco, Vermentino ed altri vitigni minori, che insieme, contribuiscono alla formazione di quel pregiato prodotto di color giallo dorato chiaro, tendente al paglierino, è il Bianco della Valdinevole.

Di sapore secco, vivace, armonico, talvolta leggermente tendente al frizzante, è particolarmente indicato per antipasti delicati, primi piatti con salse delicate, piatti di pesce in genere, compresi i fritti e le grigliate, ottimo per aperitivo.



IL VINSANTO

Prodotto tipico ottenuto dalla vinificazione delle uve appassite nella settimana di Natale.

I MIRTILLI, LE MORE, I LAMPONI E LE FRAGOLE sono prodotti spontanei della Montagna Pistoiese. Hanno un sapore molto zuccherino e un aroma intenso, vanigliato. Sono teneri e particolarmente succosi, si utilizzano per la preparazione di marmellate, gelatine e per guarnire dolci.

I frutti del sottobosco (more, lamponi, mirtilli, fragole) hanno particolari proprietà curative e lenitive, per questo sono usati anche per infusi o tisane. Il mirtillo è noto per la proprietà di migliorare le capacità visive e la circolazione e come disintossicante per l'intestino.

Si tratta di prodotti stagionali, la loro presenza è molto legata agli eventi meteorologici, soprattutto alle gelate.

Al di là della commercializzazione presso le aziende agrituristiche che li propongono ai propri ospiti sia freschi che preparati in gelatine, confetture o marmellate, spesso la loro raccolta è legata all'autoconsumo o finalizzata a sbocchi commerciali locali.

Le aziende produttrici sono 12 e complessivamente raccolgono circa 150 quintali all'anno di more e lamponi.

Data l'altitudine le more sono rare e le fragoline sono solo le piccole selvatiche di bosco. La raccolta è stata sempre legata storicamente al sesso femminile. Ogni anno a Cutigliano, nel periodo estivo, si tiene la Festa del mirtillo e del lampone.



GRANO MARZOLO DEL MELO

Il grano marzolo del Melo è caratterizzato da paglia di colore chiaro, grossa e alta, la spiga è pungente e la forma del chicco quella tipica del grano. La farina è indicata sia per la produzione del pane integrale, sia per la pasta fresca fatta in casa.

Il grano viene seminato in Marzo (da lì marzolo) e raccolto in Settembre. Per la raccolta del grano vengono utilizzate attrezzature manuali e formati i classici "mannucci" (fasci di grano legato). La battitura viene effettuata con un'apposita macchina di legno. Il grano viene conservato nei magazzini aziendali (in cassoni di legno) e macinato a pietra.

La coltivazione del grano marzolo nel comune del Melo era diffusa in tutte le famiglie contadine che ne traevano il necessario sostentamento.

Adesso viene seminato solo da due o tre aziende agricole (con un raccolto di 8-10 quintali annui) e viene usato per panificare, per fare il Tortello del melo ma soprattutto per non perdere la tradizione e la varietà del seme.

Il grano marzolo del Melo non è molto conosciuto al di fuori della frazione del Melo. Attualmente ci sono 3 aziende agricole che producono in totale circa 10 quintali di grano all'anno.



IL PANE TOSCANO

Probabilmente non c'è qualcosa di più antico, di più fondamentale, di più comune del pane in tutte le espressioni della civiltà. Da sempre il pane è stato l'alimento base dell'alimentazione di tutti i ceti sociali e la sua lavorazione è stata caratterizzata da norme ben precise che influivano sull'organizzazione sociale e la vita quotidiana della gente.



Infatti in tutte le nostre case coloniche, anche le più povere, non potevano mancare il forno a legna per la cottura e la madia o "cassa del pane" per la conservazione.

Oggi i panifici hanno mantenuto le forme, tonde a pagnotta, oppure rettangolari-ovoidali, e gli ingredienti di una volta, farina di grano tenero, acqua e lievito naturale, con la crosta friabile e croccante, il colore dorato, ma, soprattutto, il suo essere senza sale "insipido".

Il pane di Pistoia è quindi non solo il "companatico" ideale per i salumi e i formaggi saporiti prodotti nella nostra provincia, ma il giusto alimento base per molti nostri piatti tipici, dalla "bruschetta", alla "panzanella", dalla "ribollita" alla "pappa col pomodoro".

LA FINOCCHIONA è un insaccato di carne di maiale, aromatizzato con il finocchio, tipico della tradizione toscana e fortemente radicato nella cultura gastronomica del territorio; questo trova conferma nella presenza di numerosi operatori che da molte generazioni producono questo salume, prestando particolare cura sia nella scelta delle carni, sia nel rispetto delle tradizionali tecniche di preparazione.

In Toscana l'origine storica dei prodotti ottenuti dal maiale e destinati ad essere conservati è riconducibile alla tradizione etrusco-latina. Probabilmente, in seguito all'invasione longobarda, che interessò il territorio nel 570, si ebbe un notevole impulso nella produzione di salumi e insaccati.

Riguardo la preparazione e l'uso di insaccati nella gastronomia toscana esistono varie testimonianze già a partire dal XV secolo. In un testo, attribuito ad un autore toscano, intitolato "Il libro della cucina del secolo XV. Testo di lingua non mai fin qui stampato", si parla dell'insaccatura di budelli di porco o vitella con grasso di maiale o altre carni, con spezie e erbe odorifere.



Tra questi insaccati rientrava sicuramente anche la Finocchiona che ha lunga storia perché nel Medioevo il finocchio era usato in luogo di pepe, allora assai costoso e raro. Anche nel Vocabolario degli Accademici della Crusca, edito nel 1889, è riportato che la Finocchiona è il nome che si dà in Firenze a una specie di mortadella preparata con carni di maiale aromatizzate con seme di finocchio.

Anche il Novecento non manca di fornire numerose testimonianze storiche sull'elaborazione e sugli ingredienti usati per la preparazione di questo particolare salame.

La "Finocchiona Toscana" I.G.P., insaccata in un budello naturale o ricomposto, ha una forma cilindrica e sulla superficie esterna è visibile una caratteristica impiumatura dovuta alle muffe che si sviluppano naturalmente durante la fase di stagionatura.

La fetta presenta un impasto con particelle di grasso distribuite in modo da avvolgere le frazioni muscolari lasciando il prodotto morbido anche dopo lunghi tempi di stagionatura; al taglio si caratterizza per un penetrante odore di finocchio. Si presta ad essere consumata come antipasto, accompagnata da pane Toscano "sciocco" e un buon vino rosso.

IL CIOCCOLATO ARTIGIANALE: La scelta di una produzione di eccellenza.

Far conoscere la "produzione di eccellenza" del cioccolato artigianale, rendere il consumatore consapevole della differenza che esiste tra un "Vero" cioccolato e quello delle grandi industrie.

Permettere a tutti di assaggiare un prodotto avendo davanti chi lo ha fatto, potergli chiedere notizie ed informazioni, poter esprimere giudizi su quello che sta degustando.

La Provincia di Pistoia è un "luogo" dove il visitatore trova gli artigiani cioccolatieri che hanno resa famosa nel modo la "Tuscan Chocolate Valley" e che ha nel territorio di Pistoia il cuore della produzione.



CIOCCOLATO & CO. - MASSA E COZZILE
BRUNO CORSINI - PISTOIA
SLITTI - MONSUMMANO TERME
ARTE DEL CIOCCOLATO CATINARI - AGLIANA
CIOCCOLATERIA SIGNORINI - QUARRATA
LE MOLINA - QUARRATA
ROBERTO VASILE - PESCIA
GUSTO SRL - PISTOIA

BRIGIDINO DI LAMPORECCHIO

Chi non ha mai mangiato un brigidino? Penso tutti, perché ormai non c'è più fiera o festa senza il venditore di dolci, il "chiccaio" con i suoi brigidini. Una piccola cialda, sottile come un'ostia e tutta arricciata, dal colore giallo-arancio, croccante e friabile al tempo stesso, dal tipico aroma di anice, fatta essenzialmente di uova, zucchero, anice e farina "quanto basta".

Questo piccolo dolce croccante, questo "trastullo speciale", come l'ebbe a definire l'autore Artusi nel suo celebre volume "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (1891), dalla forma, dal colore, dal gusto estremamente tipici ed originali, è davvero uno degli elementi che contraddistinguono Lamporecchio.

Il brigidino è una leccornia che viene da molto lontano forse dal medioevo, e che non teme il tempo.

Sul loro nome "Brigidini", sono state fatte varie ipotesi, ma sembra in maniera abbastanza fondata, che esso derivi dalle "brigidine", ossia dalle monache di un convento locale, devote a Santa Brigida. Esistono ancora delle meravigliose pinze, dai disegni fantasiosi, che venivano messe sul fuoco, girate dopo meno di un minuto e poi ecco venire fuori i veri "brigidini". Erano i dolci poveri, i "chicchi" umili ma di "sostanza" che andavano a deliziare, insieme ai torroni, alle collane di nocciole, ai croccanti, tutte le fiere, le sagre paesane e le feste patronali. Venivano trasportati nei caratteristici corbelli che in un primo momento erano di vimini, ricoperti al loro interno di carta; poi i corbelli divennero di zinco, per permettere di mantenere i brigidini croccanti e profumati per un buon periodo di tempo.



CONFETTO DI PISTOIA

Fa sempre un bell'effetto vedere l'ingrediente di base, anice o coriandolo, mandorla, bacca di cacao, nocciola, candito, nocella, girare in una caldaia di rame, la "bassina" azionata da una puleggia dove avviene la prima ricopertura leggera di zucchero bianco naturale, (la cosiddetta assotatura). Nella fase successiva la base ricoperta viene rimessa in caldaia e per 10 ore deve rotolare mentre da un imbuto scende lentamente lo zucchero liquido per formare il riccio e poi, una volta tolto, il confetto deve essere lasciato raffreddare naturalmente sulla tela. Eccovi pronto il confetto "a riccio" di Pistoia.

Sembra un'operazione semplice, ma provate ad usare ingredienti non di prima qualità, accorciate i tempi di cottura e non usate il rame, raffreddate forzatamente e vi accorgete quale differenza!

Ma il segreto è sempre quello: tanta pazienza nel produrlo e materie prime di assoluta qualità e se oggi vanno in tutto il mondo una ragione ci dovrà pur essere.

I Confetti sono ricordati nei documenti pistoiesi fin dal 1372 per sottolineare i fasti delle celebrazioni patronali in onore di S. Iacopo, nel 1400, poi, 15 libbre di "anaci confecti" (considerati antipeste) rallegrarono la "colazione zuccherina" del Vescovado. Così narrano le cronache antiche, ma ancora oggi Pistoia è nota per queste sue gustose palline di zucchero.



IL PANFORTE GLACÉ AL CIOCCOLATO ha una forma rotonda. La parte superiore è tagliata superficialmente in dieci spicchi al fine di facilitarne il taglio. È ricoperto di purissimo cioccolato fondente, ha un sapore molto dolce ed un intenso profumo di cioccolato; la consistenza è abbastanza morbida. In media le pezzature vanno dai 220 ai 400 grammi. Nello stampo si crea una "camicia" di cioccolato fondente sciolto con il burro; una volta solidificato si pone al centro l'impasto di nocciole, mandorle, gianduja e zucchero (pasta Italia) e la frutta candita (cedro, arancia e ciliegie). Dopo un breve riposo il composto viene coperto nuovamente di cioccolato fuso e messo a raffreddare. E' un prodotto di pasticceria non un prodotto da forno, infatti non subisce cottura. La creazione del panforte glacè risale al primo dopoguerra. Nella tradizione locale si usa regalarlo con i confetti di Pistoia e consumarlo insieme al vin santo.



CIALDA DI MONTECATINI

Un biscotto, un wafer? Niente di tutto questo: la Cialda di Montecatini non può essere paragonata a nessun altro prodotto.

Innanzitutto per la totale assenza di burro e di altri grassi e l'utilizzo esclusivo, per la farcitura, della mandorla pugliese, - solo e soltanto quella - preferita alle altre in virtù del suo bassissimo coefficiente di acidità, poi la particolarità e la complessità della lavorazione: una prima cottura per la sola sfoglia e poi una seconda con l'aggiunta dell'impasto.

Risultato un cerchio perfetto che ha la sua magia nella contemporanea compattezza e friabilità e nel suo retrogusto amarognolo, tipico della mandorla, che permane a lungo in bocca.

Da gustare con il gelato, con il tè, ma soprattutto con vini dolci non troppo alcolici, infatti l'alcol altera la delicatezza del gusto della cialda.



PROVINCIA DI PISTOIA

Sede Centrale

Piazza San Leone, 1
51100 PISTOIA
Tel. +39 0573 3741 (centralino)
Site web: www.provincia.pistoia.it

Servizio Pianificazione Territoriale - S.I.T. - Cultura - Turismo e Commercio Promozione delle Risorse del Territorio

Corso A. Gramsci, 110
Tel. +39 0573 372438
Fax +39 0573 372436
m.chiti@provincia.pistoia.it

Palazzo Puccini - Via del CanBianco, 13
Tel. +39 0573 374900
Fax +39 0573 374911
infoturismo@provincia.pistoia.it